



Appetizers

Grilled Octopus with Grasshoppers, Chile Chiltepin and Chile de Árbol oil on cilantro tortilla / Fresh leaves from the orchard.

\$12

Yellow fin Tuna Ceviche with corn, apple, cucumber, and pickled onions/ Mango and Habanero pepper sauce / Chips made with roots. \$11

Rice paper fresh Veggie Rolls / Mushroom vinaigrette. \$10

Brie in pecan-spice crust with Hibiscus flower and Chipotle reduction / Sprouts Salad. \$11

Pastor style Seafood Cazuela with pickled pineapple / Blue corn Tortilla \$13

Soups & Salads

Soup of the day with the freshest ingredients. \$9

Lobster Bisque with dark beer / Goat cheese mousse crouton. \$12

Mixed lettuce spinach, pear and fresh grilled regional cheese / Balsamic and Cherry tomato vinaigrette. \$12

Orchard Harvest Green Salad. \$10

Oven Roasted Beet, Arugula and pecan/ Goat cheese dressing. \$12

Our prices are in dollars tax included



Entrees

Catch of the Day, Chefs special preparation \$21

Dried Chile crusted Tuna / Rice noodles with Sprouts, Spinach and Bacon / Peanut vinaigrette. \$23

Homemade Fettuccini with Shrimp or chicken, Sundried Tomato, Mushroom and Feta Cheese /fresh Basil-Cilantro pesto.

Chicken \$17 Shrimp \$28

Suckling Pig with guava glaze / Cactus leaves/ Grilled Guacamole with Poblano peppers. \$22

Barbacoa Style Lamb with consommé / White rice / Assorted tortillas. \$22

Roasted Chicken breast with Mango sauce / Poblano, cilantro and Spinach Risotto / Grilled baby veggies. \$17

Rib Eye 400 GR / Potato and roasted garlic puree / Mixed Mushrooms with Chile de Arbol and Epazote / Grilled Asparagus in crunchy Cheese wrap. \$35

Lamb chops with mixed Mushrooms, Blue cheese and Mint / White rice with celery, pecan and parsley / Ratatouille. \$35

Filet mignon with Garlic-Bacon sauce / Caramelized Fruits and Veggies with Balsamic reduction. \$35



Pizzas & Tlayudas

*Harvest Veggie / Goat cheese and Truffle oil
Prosciutto, Asparagus and Arugula Pizza. \$14*

*Smoked Fish / tomato, Capers, Olives, Red bell Pepper and Onion
pizza. \$15*

Smoked Lamb / Red Curry and homemade Chimichurri pizza. \$18

Margarita with variety of fresh Tomatoes pizza. \$14

*Red Mole Oaxacan Tlayuda with fresh cheese, toasted Sesame seed
/ Pumpkin flower, Grasshopper and Corn Salad. \$15*

*Traditional Beef Cecina Tlayuda grilled cheese / Beans, fresh cheese
and Chipotle-Chile Ancho Sauce. \$14*

Our prices are in dollars tax included



Entradas

Pulpo a las brasas con aceite de Chapulín, Chile Chiltepin y Chile de Árbol en tortilla de Cilantro y Espinaca / Hojas frescas de la Huerta. \$12 usd \$216 mx

Ceviche de Atún aleta amarilla, Elote, Manzana, Pepino, Cebolla curtida y Epazote / Salsa de Mango-Habanero / Chíps de raíces. \$11 usd \$198 mx

Rollos de Vegetales frescos en hoja de Arroz / Vinagreta de Hongos. \$10 usd \$180 mx

Queso Brie en costra de nuez y especias / Ensalada de brotes / Salsa de Jamaica con Chipotle. \$11 usd \$198 mx

Cazuela de Mariscos al pastor con Piña curtida / Tortilla de Maíz azul. \$13 usd \$234 mx

Sopas & Ensaladas

Sopa Día con los ingredientes de temporada. \$9 usd \$162 mx

Bisque de Langosta con Cerveza oscura / Crocante de mouse de Queso de Cabra. \$12 usd \$216 mx

Ensalada de Lechuga y Espinaca / Pera y Queso fresco regional a la parrilla / Vinagreta de Tomate cherry. \$12 usd \$216 mx

Ensalada verde de la Huerta \$10 usd \$180 mx

Ensalada de Betabel Ahumado a la leña, Arúgala y Nuez / Crema de Queso de Cabra \$12 usd \$216 mx



Plato Fuerte

Pesca día preparación especial del Chef. \$21 usd \$378 mx

Atún encostrado con Chiles secos / Fideos de Arroz, Germen, Espinaca y Tocino con Vinagreta de Cacahuete \$23 usd \$414 mx

Fettuccine Peacocks con Camarón o Pollo, Tomate deshidratado, Hongos, Queso Feta y Pesto de Albahaca-Cilantro.

Pollo \$17 usd \$306 mx Camarón \$28 usd \$504 mx

Lechón con glaseado de Guayaba / Nopales y Cebolla asados / Guacamole con Chile Poblano asado. \$22 usd \$396 mx

Barbacoa de Borrego a la leña con su consomé / Arroz blanco y Tortillas de sabores. \$22 usd \$396 mx

Pechuga de pollo al horno con Salsa de Mango / Risotto verde de Chile poblano, Cilantro y Espinaca / Vegetales baby asados

\$17 usd \$306 mx

Rib Eye 400 gr / Puré de Papa con Ajo rostizado / Hongos mixtos con Chile de Árbol y Epazote / Espárragos a la plancha envueltos en Chicharrón de Queso. \$35 usd \$630 mx

Chuletas de Cordero con salsa de Hongos mixtos, Queso azul y Menta / Arroz blanco con apio, nuez y perejil / Ratatouille.

\$35 usd \$630 mx

Filete Mignon con salsa de Tocino y Ajo / Verduras y Frutos caramelizados al Balsámico \$35 usd \$630 mx

Nuestros precios están en pesos con el IVA incluido.



Pizzas y Tlayudas

Pizza de Jamón Serrano, Espárragos y Ensalada de Arúgula.

\$14 usd \$252 mx

*Pizza de Pescado ahumado, Tomate, Alcaparra, Aceituna,
Pimiento rojo y Cebolla cruda. \$15 usd \$270 mx*

Pizza de Borrego ahumado con Curry rojo y Chimichurri de la casa

\$18 usd \$324 mx

Pizza Margarita con variedad de Tomates frescos

\$14 usd \$252 mx

*Tlayuda de Mole Colorado con Quesillo, Ajonjolí tostado y ensalada
de Flor de Calabaza con Chapulines y grano de Elote*

\$15 usd \$270 mx

*Tlayuda tradicional con Cecina de Res gratinada / Frijol, Quesillo
y salsa de Chipotle con Chile Ancho \$14 usd \$252 mx*

Nuestros precios están en pesos con el IVA incluido.